

| | |
|--|--|
| Artikel | HERINGSSALAT KLASSISCH 1KG NAP |
| Marke (Eigenmarke) | napuro |
| Artikelnummer | 28018050 |
| Artikelbeschreibung | Heringssalat klassisch |
| Abpackung / Nettogewicht | 1 x 1 |
| Gebinde / Einheit (kg//St.) | kg |
| Direktverpackung | Schale |
| Verpackungsmaterial | PP (Polypropylen) |
| Kennzeichnung Direktverpackung | Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers |
| Hersteller | CF Gastro Service GmbH & Co.KG Beusselstr. 44 N-Q D-10553 Berlin |
| Zertifizierungsstatus Hersteller | IFS Food |
| Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht) | |
| Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen | 2-7 °C |
| Zutatenliste | HERING 40 % (Clupea harengus*), Rapsöl, Gurken, JOGHURTERZEUGNIS, Trinkwasser, SELLERIE, Zucker, SAHNE, Zwiebeln, CRÈME FRAÎCHE, Branntweinessig, Speisesalz, SENFSAATEN, modifizierte Stärke, Gewürze, EIGELB, Stärke, Säuerungsmittel: E260 Essigsäure; Verdickungsmittel: E412 Guarkernmehl, E415 Xanthan; Säureregulator: E262 Natriumacetate. *gefangen mit Schleppnetzen oder Ringwaden im Wildfang im Nordostatlantik FAO 027.II (Norwegische See) und FAO 027.IV (Nordsee) |
| Nährwertangaben in g je 100g / ml | Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: rechnerisch |
| Energie (kJ / kcal) | 1013 / 244 |
| Fett | |
| gesamt | 20,60 |
| gesättigte Fettsäuren | 3,00 |
| Kohlenhydrate | |
| gesamt | 8,10 |
| davon Zucker | 7,30 |
| Eiweiß | 6,40 |

Salz 2,73

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

| | vorhanden | nicht vorhanden | Angabe Inhaltsstoff |
|---|-----------|-----------------|---|
| Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse | x | | Eigelb |
| Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse | | x | |
| Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse | x | | Hering |
| Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | | x | |
| Dinkel | | x | |
| Gerste | | x | |
| Hafer | | x | |
| Kamut | | x | |
| Roggen | | x | |
| Weizen | | x | |
| Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse | | x | |
| Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | | x | |
| Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose | x | | Joghurtherzeugnis, Sahne, Crème fraîche |
| Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse | | x | |
| Cashewnüsse | | x | |
| Haselnüsse | | x | |
| Macadamia- oder Queenslandnüsse | | x | |
| Mandeln | | x | |
| Paranüsse | | x | |
| Pecannüsse | | x | |
| Pistazien | | x | |
| Walnüsse | | x | |
| Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse | x | | Sellerie |
| Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO₂ | | x | |
| Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse | x | | Senfsaat |
| Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse | | x | |
| Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse | | x | |
| Weichtiere sowie daraus hergestellte | | x | |

Erzeugnisse

Zusatzstoffe

| | ja | nein |
|---|----|------|
| Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher | x | |
| chininhaltig | | x |
| coffeinhaltig | | x |
| enthält eine Phenylalaninquelle | | x |
| geschwärzt | | x |
| geschwefelt | | x |
| gewachst | | x |
| kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken | | x |
| mit Antioxidationsmittel | | x |
| mit Aromastoffen | | x |
| mit Azofarbstoffen | | x |
| mit Emulgatoren | | x |
| mit Farbstoff | | x |
| mit Geschmacksverstärker | | x |
| mit Konservierungsstoff | | x |
| mit Nitrat | | x |
| mit Nitritpökelsalz | | x |
| mit Phosphat | | x |
| mit Süßholzextrakt | | x |
| mit Süßungsmittel(n) | | x |
| taurinhaltig | | x |
| mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n) | | x |

Weitere produktspezifische Angaben

| | ja | nein |
|---|----|------|
| aufgetaut | | x |
| bestrahlt nach Rahmenrichtlinie 1999/2/EG | | x |
| Bio | | x |
| Ernährungsformen | | |
| Halal | | x |
| Koscher | | x |

| | |
|-------------|---|
| Vegan | x |
| vegetarisch | x |
| lactosefrei | x |
| glutenfrei | x |

gentechnisch verändert x

Verwendungszweck

| | |
|----------------------|---|
| Backofen geeignet | x |
| Convectomat geeignet | x |
| Dämpfer geeignet | x |
| Friteuse geeignet | x |
| Mikrowelle geeignet | x |
| Pfanne geeignet | x |
| WOK geeignet | x |
| Kochtopf geeignet | x |

Zubereitungshinweis verzehrfertig

Sensorische Eigenschaften

| | |
|------------|-----------------------------------|
| Aussehen | Fischstreifen und Gemüse in Soße |
| Geruch | spezifisch |
| Geschmack | spezifisch |
| Konsistenz | Fisch: schnittfest; Sauce: viskos |

Mikrobiologische Daten DGHM

| | |
|---------------------------------------|-------------------|
| Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g) | < 1.000.000 KBE/g |
| Escherichia coli (KbE/g) | < 1.000 KBE/g |
| Enterobacteriaceae (KbE/g) | < 10.000 KBE/g |
| Hefen (KbE/g) | < 100.000 KBE/g |
| Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g) | < 1.000 KBE/g |
| Listeria monocytogenes (KbE/g) | < 100 KBE/g |
| Milchsäurebakterien (KbE/g) | < 1.000.000 KBE/g |
| Salmonella in (KbE/g) | neg. in 25g |
| Schimmelpilze (KbE/g) | |